

Shuba – céklás-hering saláta

170—180 Perc

Összetevők 6 fő részére

= Kotányi Produkte

400 g	Burgonya
2 db	Répa
200 g	Cékla
300 g	Heringfilé
4 ek	Majonéz
2 ek	Tejföl
2 db	Főtt tojás
	Citromlé
1 csipet	Tengeri só, durva szemű
1 csipet	Feketebors, őrölt

A tálaláshoz:

1 csipet	Kapor, szeletelt
	Friss metélőhagyma

Elkészítés

1. Hámozzuk meg a burgonyát, és főzzük sós vízben kb. 30 percig, amíg megpuhul. A sárgarépát is hámozzuk meg, majd az utolsó kb. 15 percre adjuk a burgonya mellé, és főzzük puhára.
2. Szűrjük le a burgonyát és a sárgarépát, majd hagyjuk kihűlni. Ezután reszeljük le őket, a céklát pedig szintén reszeljük le.
3. Vágjuk a heringet és a tojásokat kis kockákra.
4. Keverjük össze a majonézt a tejföllel, majd ízesítsük citromlével sóval és borssal.
5. Ezután rétegezzük egymásra a hozzávalókat tetszőleges sorrendben, és minden réteg közé kenjünk egy kevés majonézes-tejfölös krémet, hogy szépen összeálljon a saláta.
6. Végül díszítsük kaporral vagy friss zöldfűszerekkel.